



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-septième session

TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH)

1. La Commission est invitée à adopter les normes et textes apparentés soumis pour adoption finale, tels qu'ils figurent dans la **partie 1** du présent document.
2. La Commission est également invitée à adopter le projet de norme présenté pour adoption à l'étape 5, lequel figure dans la **partie 2** du présent document. S'il est adopté, il passera à l'étape 6 pour examen et observations supplémentaires par le Comité, à sa 8^e session.
3. Les observations formulées par le Comité, à sa 7^e session, concernant ces normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption figurent dans le document CX/CAC 24/47/3 Add.1.
4. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions de nouveaux travaux formulées par le Comité à sa 7^e session, lesquelles sont indiquées dans la **partie 3** du présent document et sont compilées aux annexes I, II, III et IV. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière du *Plan stratégique du Codex 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
5. L'examen critique des travaux menés par le Comité à sa 7^e session a été réalisé par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa 86^e session.

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Normes et textes apparentés	Référence	Numéro de travail	Étape
Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – petite cardamome	REP24/SCH, alinéa i, paragraphe 30, annexe III	N01-2021	8
Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – quatre épices, baies de genièvre et anis étoilé	REP24/SCH, alinéa i, paragraphe 48, annexe IV	N03-2021	5/8
Norme sur les épices issues de racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés – curcuma	REP24/SCH, alinéa i, paragraphe 85, annexe V	N02-2021	5/8

Partie 2 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5

Normes et textes apparentés	Référence	Numéro de travail
Projet de norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – vanille	REP24/SCH, alinéa i, paragraphe 70, annexe V	N03-2021

Partie 3 – Propositions de nouveaux travaux ou de révision d'une norme

Texte	Référence et document de projet
Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour la marjolaine douce	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, annexe VII • Annexe I du présent document
Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour les graines séchées - coriandre	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, annexe VIII • Annexe II du présent document
Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour la grande cardamome	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, annexe IX • Annexe III du présent document
Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour la cannelle séchée	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, annexe X • Annexe IV du présent document

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA MARJOLAINE DOUCE
(pour approbation)****Introduction**

La marjolaine douce (*Oreganum majorana* L. syn. *Majorana hortensis* Moench.) de la famille des Lamiacées, est l'une des principales plantes médicinales et aromatiques. La marjolaine douce est une plante herbacée buissonnante cultivée comme herbe culinaire. Elle est originaire de la Méditerranée, de la Türkiye, de l'Asie occidentale, et pousse bien en Haute-Égypte. La saveur subtile et délicate de la marjolaine douce est due à l'huile essentielle, dont les principaux composants sont le terpinène et le terpinéol. Les principes actifs se trouvent principalement dans les parties aériennes (herbe). La marjolaine douce séchée et l'huile sont utilisées comme épices dans l'industrie alimentaire, ainsi que pour leurs propriétés conservatrices et médicinales. Cette plante a suscité beaucoup d'intérêt de la part des chercheurs, ce qui a donné lieu à une série de publications depuis 1960, et elle est également considérée comme une importante culture agricole d'exportation. La marjolaine douce était connue des Grecs et des Romains de l'Antiquité comme un symbole de bonheur.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le but du travail est d'établir une norme mondiale pour la marjolaine douce séchée, entière, broyée et moulue, destinée à la production alimentaire industrielle et à la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, selon les besoins.

L'objectif est d'élaborer une norme Codex basée sur des caractéristiques mesurables, en particulier des critères de qualité, et tout autre facteur permettant de rédiger un document international visant à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international.

2. Pertinence et actualité

La marjolaine douce est originaire de la région méditerranéenne et du sud de l'Europe. Elle est cultivée intensivement en Europe, en Afrique du Nord, en Asie et en Amérique du Nord et du Sud. Aujourd'hui, la marjolaine douce est largement utilisée pour la consommation, elle est particulièrement appréciée pour le goût qu'elle donne aux plats de viande, de volaille, de poisson, aux saucisses, aux pizzas, aux salades, aux préparations à base d'œufs et de légumes.

L'élaboration d'une norme mondiale contribuera à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce équitable. L'augmentation du tourisme international dans le monde entier, les flux migratoires et la mondialisation, l'essor des régimes pauvres en graisses et en sel, qui nécessitent davantage d'assaisonnements, ainsi que le développement du commerce alimentaire mondial ont accru la demande d'épices et d'herbes aromatiques, ce qui a entraîné un développement et une croissance continue de leur commerce international.

3. Principaux aspects à aborder

La norme couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects ainsi que les exigences de sécurité :

- Définition du produit : Définir le produit en tant qu'herbe de marjolaine douce séchée, y compris les noms communs, commerciaux et scientifiques.
- Mode de présentation : Énumérer les différents modes de présentation de la marjolaine douce séchée (entier, broyé et moulu).
- Composition : Inclure des dispositions relatives aux ingrédients de base et aux autres ingrédients autorisés. Établir la teneur en humidité, en cendres et en huiles volatiles ainsi que d'autres valeurs de la marjolaine douce séchée.
- Critères de qualité : Inclure des dispositions relatives à la couleur, à l'odeur, à la saveur, etc.
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la norme Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Dispositions relatives à l'hygiène, aux contaminants et aux résidus de pesticides, en référence aux documents préexistants du Codex.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Critères généraux

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire, de la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et de la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement. La nouvelle norme proposée répondra à ce critère :

- En favorisant la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- En donnant une plus grande assurance que le produit répond aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité alimentaire.
- En atteignant des niveaux de normalisation basés sur les propriétés des différents produits pour répondre aux besoins de l'industrie et des consommateurs avec exactitude et crédibilité. En outre, l'élaboration de la norme profiterait à de nombreux pays en général et plus particulièrement aux producteurs, exportateurs et importateurs de la marjolaine douce.

Critères applicables aux produits

Aperçu des principaux pays exportateurs et importateurs du marché mondial de la marjolaine douce en 2021. Les 10 principaux pays exportateurs de marjolaine en 2021 étaient respectivement la Chine, l'Espagne, la Belgique, le Mexique, la Pologne, les Pays-Bas, l'Équateur, la France, l'Égypte et la Türkiye, tableau (1). Les 10 premiers pays importateurs de la marjolaine douce en 2021 étaient respectivement les États-Unis d'Amérique, le Japon, la France, l'Allemagne, la Corée du Sud, le Royaume-Uni, la Belgique, l'Italie, les Pays-Bas et le Canada (tableau 2), chacun basé sur le code SH 071080

A) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Tableau 1 - Les 10 premiers pays exportateurs de la marjolaine douce avec un récapitulatif des prix et des données saisonnières pour chaque marché. 2021

Pays	Part de la valeur des exportations 2021	Valeur des exportations 2021 (en USD)	Croissance de la valeur des exportations sur 1 an 2020-2021	Croissance de la valeur des exportations sur 3 ans 2018-2021
Chine	22,53 %	\$865,73M	+3,56%	+6,36%
Espagne	13,10%	\$503,23M	+9,09%	+6,33%
Belgique	12,08%	\$463,95M	-13,12%	-19,48%
Mexique	10,02%	\$384,78M	-2,18%	+13,56%
Pologne	5,54%	\$212,93M	+2,54%	-8,87%
Pays-Bas	5,39%	\$206,93M	+19,30%	+25,20%
Équateur	4,16%	\$159,92M	+0,82%	+33,08%
France	2,83%	\$108,63M	-6,05%	-16,07%
Égypte	2,69%	\$103,35M	+2,76%	+29,73%
Türkiye	2,23%	\$85,58M	+44,97%	+19,22%

<https://www.tridge.com/trades>

Tableau 2 - Les 10 premiers pays importateurs de la marjolaine douce avec un récapitulatif des prix et des données saisonnières pour chaque marché (2021).

Pays	Part de la valeur des importations 2021	Valeur des importations (en USD) 2021	Croissance de la valeur des importations sur 1 an 2020-2021	Croissance de la valeur des importations sur 3 ans 2018-2021	Croissance de la valeur des importations sur 5 ans 2016-2021
États-Unis d'Amérique	20,40%	\$795M	-1,62%	+10,64%	+22,67%
Japon	14,28%	\$556,49M	+10,08%	+14,45%	+35,79%
France	9,01%	\$350,99M	+1,04%	-3,87%	+11,50%
Allemagne	8,83%	\$344,06M	-1,98%	-2,67%	+4,49%
Corée du Sud	6,33%	\$246,78M	+0,65%	+4,93%	+19,66%
Royaume-Uni	5,68%	\$221,54M	-1,03%	-10,24%	-0,27%
Belgique	5,41%	\$210,79M	-12,37%	-18,13%	-16,37%
Italie	4,50%	\$175,24M	-1,68%	-5,53%	+15,10%
Pays-Bas	2,91%	\$113,61M	+7,83%	+5,51%	+11,71%
Canada	2,55%	\$99,58M	+0,07%	+19,71%	+53,19%

<https://www.tridge.com/trades>

Tableau 3 - Liste des marchés importateurs d'un produit exporté par l'Égypte Marjolaine douce (Bardacoch), fraîche ou séchée, éventuellement coupée, broyée ou moulue

Unité: Milliers de dollars US

Importateurs	Valeur des exportations 2016	Valeur des exportations 2017	Valeur des exportations 2018	Valeur des exportations 2019	Valeur des exportations 2020
Monde	6678	5861	5462	4526	4642
Allemagne	1347	1230	1172	1212	1585
Pologne	1402	1136	1400	1052	786
Autriche	405	98	262	307	446
États-Unis d'Amérique	1715	1338	723	295	352
Slovénie	91	13	96	275	210
Belgique	158	109	191	117	170

Lettonie	75	32	57	68	150
Algérie	33	63	42	13	119
Royaume-Uni	61	57	81	54	83
Türkiye	73	228	182	137	74

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Tableau 4 - Liste des marchés importateurs d'un produit exporté par l'Égypte
Marjolaine douce (Bardacoch), fraîche ou séchée, éventuellement coupée, broyée ou moulue

Importateurs	Quantité exportée, en kilogrammes 2016	Quantité exportée, en kilogrammes 2017	Quantité exportée, en kilogrammes 2018	Quantité exportée, en kilogrammes 2019	Quantité exportée, en kilogrammes 2020
Monde	1416	1365	1332	1250	1237
Pologne	341	318	346	299	325
Allemagne	279	280	2600	311	302
Autriche	91	29	54	82	99
États-Unis d'Amérique	258	197	140	58	83
Lettonie	34	16	31	27	54
Slovénie	2	6	23	68	52
Belgique	32	24	42	26	34
Algérie	11	19	17	6	29
Royaume-Uni	19	19	20	42	14
Türkiye	10	55	55	32	16

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

(b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international :

Les importations et les exportations de la marjolaine douce ont lieu pour de nombreuses utilisations. Cependant, il serait préférable que le commerce de la marjolaine douce soit effectué selon des critères internationaux basés sur la norme Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux fourniront des normes spécifiques internationalement reconnues afin d'améliorer le commerce international et de répondre aux exigences des importateurs. L'ISO a élaboré une norme pour la marjolaine douce et d'autres associations telles que l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) et l'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) se sont occupées de certaines spécifications relatives à la marjolaine douce. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'incorporer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme complète améliorée, qui soit acceptable à l'échelle internationale. Ce fait justifie l'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional

Les herbes et les feuilles séchées de la marjolaine douce sont la forme d'utilisation la plus importante de la marjolaine douce après l'huile de la marjolaine douce. En raison de sa popularité, la marjolaine douce est cultivée de manière intensive dans les zones tempérées d'Afrique du Nord, d'Europe du Sud et d'Asie.

L'Égypte est l'un des plus grands fournisseurs de la marjolaine douce. L'Égypte exporte ce produit vers de nombreux pays (ex : Allemagne, États-Unis d'Amérique, Pologne, Brésil, Autriche, Russie)¹

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme comprendra les caractéristiques de la marjolaine douce séchée, ainsi que des critères de qualité et d'emballage.

Les caractéristiques de la marjolaine douce cultivée pour la vente au détail, par exemple la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, l'emballage, etc., conduisent toutes à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Compte tenu des informations techniques disponibles et d'un certain degré d'harmonisation qui a déjà été atteint au niveau national et international sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme mentionné au point b), il est donc opportun d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la marjolaine douce.

(e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'y a pas aucune norme générale couvrant la marjolaine douce. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce en établissant une norme de qualité internationalement agréée et reconnue.

(f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, y compris qu'ils soient bruts, semi-transformés ou transformés

La norme proposée couvrira la marjolaine douce séchée dans ses différents modes de présentation (entier, broyé et moulu).

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations dans ce domaine

- i. Norme ISO pour la marjolaine douce séchée (*Origanum majorana* L.) - Spécifications (ISO 10620:1995),
- ii. Conseils de l'Association américaine du commerce des épices 2017 (Épices propres et sûres),
- iii. Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices - ESA (Rév. 5 2018).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est conforme au plan stratégique du Codex 2020-2025, adopté par la 42^e session de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier aux objectifs stratégiques 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 et 3.2., et vise à établir des exigences minimales de qualité acceptées au niveau international pour la marjolaine douce séchée destinée à la consommation humaine.

6. Informations sur le lien entre la présente proposition et d'autres documents Codex existants

La présente proposition est une nouvelle norme Codex et n'est liée à aucun document Codex préexistant ou ne se base pas sur un document Codex préexistant spécifique. Cette norme comprendra des références aux textes du Codex préexistants pertinents élaborés par des comités thématiques généraux, comme suit :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21 – 2013)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes culinaires séchées* (CXC 42-1995) Révisé 2014
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015)

¹ <http://www.nfsa.gov.eg>, Autorité nationale de sécurité alimentaire (NFSA).

- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments (CXS 346-2021)*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999)*
- *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*

7. Identification des exigences en matière d'avis scientifiques d'experts et la disponibilité de tels avis

Il n'est pas nécessaire de faire appel à des experts scientifiques à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme.

8. Identification de tout besoin d'apport technique pour la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié

L'apport technique de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) et de l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

Il est prévu que l'élaboration de cette norme sera menée sur trois sessions du CCSCCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES GRAINES SÉCHÉES
- CORIANDRE****(pour approbation)****Introduction**

La coriandre, (*Coriandrum sativum* L.), également appelée cilantro ou persil chinois, est une plante annuelle plumeuse de la famille du persil (*Apiaceae*), dont certaines parties sont utilisées à la fois comme herbe et comme épice. Originaires des régions méditerranéennes et du Moyen-Orient, cette plante est largement cultivée dans de nombreux endroits du monde pour ses utilisations culinaires.

Les fruits secs sont désignés sous le nom de graines de coriandre dans le commerce. Les graines ont un goût citronné d'agrumes lorsqu'elles sont écrasées, en raison des terpènes linalol et pinène. Elle est décrite comme chaude, noisettée, épicée et aromatisée à l'orange.

La coriandre se trouve couramment sous forme de graines entières séchées et sous forme moulue. La graine de coriandre est une épice utilisée dans le garam masala et les currys indiens. En dehors de l'Asie, les graines de coriandre sont largement utilisées pour faire mariner les légumes. Les graines de coriandre sont utilisées dans la fabrication de certains styles de bière et constituent l'un des principaux ingrédients botaniques utilisés pour aromatiser le gin. Bien que les graines soient généralement moins riches en vitamines, elles fournissent des quantités importantes de fibres alimentaires, de calcium, de sélénium, de fer, de magnésium et de manganèse.

L'objectif est d'élaborer une norme Codex basée sur des caractéristiques mesurables, en particulier des critères de qualité, et tout autre facteur permettant de rédiger un document international visant à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le but du travail est d'établir une norme mondiale pour la coriandre sèche et/ou déshydratée sous forme entière, broyée ou moulue (*Coriandrum sativum* L.) de la famille des *Apiaceae*, destinée à la production alimentaire industrielle et à la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, selon les besoins. La norme couvrira toutes les variétés de fruits de *Coriandrum sativum* L. présentant un intérêt commercial.

2. Pertinence et actualité

La coriandre est produite et commercialisée dans le monde entier (tableaux 1 à 6) et les principaux pays producteurs / commerçants sont les suivants : l'Inde, la Fédération de Russie, l'Italie, la Bulgarie, le Maroc, l'Espagne, le Canada, l'Ukraine, etc. L'Inde occupe la première place et contribue à hauteur de 64,5 % à la production mondiale de coriandre. La production mondiale en 2020 est d'environ 2,22 millions de tonnes.

3. Principaux aspects à aborder

Les principaux aspects couverts par la norme sont la qualité minimale requise pour garantir la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international. Par conséquent, la norme couvrira

- i) Définition du produit - Définir le produit comme « graines de coriandre sèches et/ou déshydratées » et inclure une référence au genre et à l'espèce et/ou aux types variétaux si nécessaire.
- ii) Modes de présentation - Énumérer/décrire les différentes formes de présentation des graines de coriandre.
- iii) Classes / Critères de qualité - Établir les exigences minimales pour les graines de coriandre qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et des autres exigences, quelle que soit la classe.
- iv) Facteurs essentiels de composition et de qualité - Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- v) Dispositions relatives aux contaminants qui renvoient à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, aux résidus de pesticides et à la norme générale pour les additifs alimentaires, avec une référence aux documents préexistants du Codex.

- vi) Les dispositions en matière d'hygiène qui font référence au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- vii) Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Critères généraux

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire et de la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

(a) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Tableau 1: Les 10 premiers producteurs de coriandre de 2006 à 2020.

	Pays	Volume de production (Tonnes)															
		Production %	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
1	Mondial		587,10K	698,45K	714,83K	728,29K	827,34K	953,54K	923,84K	907,58K	1,00M	1,08M	1,15M	2,14M	2.24M	2.17M	2.22M
2	Inde	64,35%	268,78K	396,52K	397,29K	392,38K	419,60K	537,28K	537,33K	546,17K	584,00K	546,00K	632,00K	1,53M	1.50M	1.45M	1.43M
3	Türkiye	14,16%	8,48K	8,01K	7,23K	9,47K	13,99K	14,88K	12,89K	12,04K	27,31K	27,84K	30,58K	32,74K	284,88K	306,68K	315,00K
4	Mexique	5,97%	51,76K	49,69K	42,33K	39,67K	46,40K	52,59K	54,08K	65,06K	53,55K	68,94K	80,26K	132,57K	127,24K	100,56K	132,68K
5	Syrie	3,19%	39,90K	26,00K	27,70K	30,83K	41,10K	47,59K	51,50K	47,67K	27,67K	27,70K	27,70K	116,44K	76,11K	45,36K	70,99K
6	Iran	2,73%	35,75K	41,76K	34,87K	52,73K	66,10K	62,29K	52,87K	40,10K	66,06K	63,38K	56,51K	61,98K	60,62K	59,71K	60,77K
7	Chine	2,27%	36,00K	38,00K	40,00K	42,00K	44,00K	45,60K	47,00K	47,20K	49,28K	52,50K	49,66K	50,48K	50,88K	50,34K	50,57K
8	Russie	1,66%	4,19K	2,81K	7,59K	11,20K	7,71K	13,04K	6,12K	5,69K	29,25K	99,87K	89,26K	48,49K	10,15K	37,58K	36,93K
9	Égypte	1,30%	22,00K	22,00K	22,00K	23,20K	24,41K	25,56K	28,00K	27,83K	27,59K	28,19K	28,75K	29,19K	28,71K	28,88K	28,92K
10	Maroc	1,24%	23,00K	23,00K	23,00K	23,75K	24,73K	25,50K	29,50K	26,86K	26,52K	27,10K	27,44K	27,94K	27,49K	27,63K	27,69K

K = Mille, M = Million

Source : Tridge - Plate-forme mondiale du commerce

Tableau 2: Schéma d'exportation Commerce international

Année	Quantité des exportations (en tonnes)	Valeur (Milliers de dollars US)
2016	200 512	178 922
2017	167 911	133 530
2018	162 414	136 957
2019	167 978	165 055
2020	191 910	199 117
2021	197 956	211 972
2022	Données non disponibles	161 452

Sources: Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

Tableau 3: Schéma d'importation Commerce international

Année	Valeur (Milliers de dollars US)	Quantité des importations (En tonnes)
2016	180 892	194 473
2017	137 984	159 970
2018	126 765	158 406
2019	141 350	149 728
2020	176 325	184 152
2021	198 790	Données non disponibles
2022	168 321	Données non disponibles

Sources: Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE)

Tableau 4: Valeur des exportations (Milliers de dollars US) de graines de coriandre, ni écrasées ni moulues

Exportateurs	Valeur des exportations en 2018	Valeur des exportations en 2019	Valeur des exportations en 2020	Valeur des exportations en 2021	Valeur des exportations en 2022
Monde	136957	165055	199117	211972	161452
Inde	34472	40459	45018	47112	37746
Italie	16396	19465	24252	27830	27248
Fédération de Russie	15906	16959	20131	33157	25087
Bulgarie	9628	16147	17445	19304	16040
Maroc	7303	9466	10837	15211	14241
Espagne	4414	4480	5492	4240	4085
Canada	3253	4120	3949	4345	3770
Ukraine	3737	3606	6147	5605	3660
République arabe syrienne	8672	15343	19639	6634	3414
Roumanie	1186	721	1636	2451	2974
Argentine	4719	3705	3925	4335	2864
États-Unis d'Amérique	1602	1942	2027	2691	2335
Türkiye	67	585	1679	1159	2301
Pologne	765	1539	2232	2252	2054
Pays-Bas	1855	1240	1549	1723	1839

Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

Tableau 5: Valeur d'importation (Milliers de dollars US) de graines de coriandre, ni écrasées ni moulues

Importateurs	Valeur des importations 2018	Valeur des importations 2019	Valeur des importations 2020	Valeur des importations 2021	Valeur des importations 2022
Monde	126765	141350	176325	198790	168321
Malaisie	18415	18513	16437	16903	24924
Indonésie	9187	13035	18603	20777	20175
Inde	10633	6145	12430	12888	15657
Sri Lanka	-	11840	17527	20011	10406
Japon	5300	3968	4596	5041	9469

États-Unis d'Amérique	5023	5839	6514	9010	9154
Allemagne	3937	3788	5831	5805	7501
Royaume-Uni	3222	3572	4590	5024	7038
Égypte	9179	12520	9859	8767	5580
Thaïlande	3428	3554	3698	4443	5277
Chine	13	248	1245	2747	4981
Türkiye	252	1401	2784	2304	4302
Pays-Bas	2282	2359	3628	4786	3626
Pologne	1981	1897	3865	5928	3119

Sources: Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE.

Tableau 6: Croissance des exportations de graines de coriandre, ni écrasées ni moulues

Exportateurs	Valeur des exportations en 2022 (en milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (en milliers d'USD)	Quantité exportée en 2022	Unité de quantité	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)
Monde	161473	-6905	Données non disponibles	-	Données non disponibles	11	3
Inde	37746	22090	Données non disponibles	-	Données non disponibles	10	3
Italie	27248	26097	16873	Tonnes	1615	15	5
Fédération de Russie	25104	24798	Données non disponibles	-	Données non disponibles	30	17
Bulgarie	16040	15866	15687	Tonnes	1023	13	2
Maroc	14241	13191	7413	Tonnes	1921	20	7
Espagne	4085	3641	1644	Tonnes	2485	-2	-8
Canada	3770	2271	2018	Tonnes	1868	4	-11
Ukraine	3660	3650	4601	Tonnes	795	4	-10
République arabe syrienne	3415	3181	3285	Tonnes	1040	-22	-23
Roumanie	2974	1243	2301	Tonnes	1292	36	37

Sources: Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE.

Le commerce mondial de la coriandre s'est élevé à 197956 tonnes en 2021 pour les exportations et à 184 152 tonnes en 2020 pour les importations et les principaux exportateurs étaient l'Inde, l'Italie, la Fédération

de Russie, la Bulgarie, le Maroc, etc., tandis que les principaux importateurs étaient la Malaisie, l'Indonésie, l'Égypte, le Japon et les États-Unis d'Amérique (USA).

(Sources: Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE)

(b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international :

L'importation et l'exportation de coriandre se font entre de nombreux pays. L'établissement de critères internationaux basés sur la norme Codex est donc nécessaire pour le commerce international et le soutien des consommateurs. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'incorporer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme complète améliorée, qui soit acceptable à l'échelle internationale. Ce fait justifie l'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional

Le marché mondial de la coriandre importée en 2022 était évalué à 168 321 (milliers d'USD) et celui de la coriandre exportée à 161 452 (milliers d'USD).

La coriandre affiche une croissance internationale de 11 % en valeur et de 3 % en quantité exportée entre 2018 et 2022 (Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE)

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme comprendra les caractéristiques des fruits de coriandre séchés et/ou déshydratés, y compris toutes les variétés de *Coriandrum sativum*, ainsi que les critères de composition, de qualité et d'emballage.

(e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'existe pas de norme générale de produit couvrant la coriandre dans le cadre du Codex. La norme proposée renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce de la coriandre en établissant une norme de qualité internationalement agréée.

(f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, y compris qu'ils soient bruts, semi-transformés ou transformés

La norme proposée couvrira les fruits/graines de coriandre séchés et/ou déshydratés sous forme entière, écrasée et en poudre.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine

- i) Spécifications de propreté de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) pour les épices, les graines et les herbes
- ii) Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices (ESA)
- iii) Norme ISO pour la coriandre (*Coriandrum sativum* L.), entière ou moulue (en poudre) - Spécifications (ISO 2255)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la coriandre s'inscrit dans le cadre d'objectifs stratégiques visant à promouvoir l'application maximale des normes Codex par les pays dans leur législation nationale et à faciliter le commerce international en protégeant la santé des consommateurs. Cette norme est importante pour garantir la qualité, ainsi que pour offrir de nouvelles opportunités à la production de ces produits sains et bénéfiques et promouvoir le marché international.

Cette proposition est conforme au Plan stratégique du Codex 2020-2025, en particulier au but stratégique 2 - objectif 2.2, et au but 3 - objectifs 3.1, 3.2 et 3.3.

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La présente proposition est une nouvelle norme Codex et n'est liée à aucun document Codex préexistant ou ne se base pas sur un document Codex préexistant spécifique. Cette norme comprendra des références aux textes du Codex préexistants pertinents élaborés par des comités thématiques généraux, comme suit :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR)

- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXS 193-1995)*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité (CXC 75-2015)*
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments (CXS 346-2021)*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999)*
- *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS192-1995)*

7. Identification des exigences en matière d'avis scientifiques d'experts et la disponibilité de tels avis

Aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme.

8. Identification de tout besoin d'apport technique pour la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié

Les apports techniques de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) et de l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) peuvent être sollicités lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

Il est prévu que l'élaboration de cette norme sera menée sur trois sessions du CCSCCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

DOCUMENT DE PROJET
PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA GRANDE
CARDAMOME
(pour approbation)

Introduction

La grande cardamome (*Amomum subulatum* Roxb.) appartient à la famille botanique des *Zingiberaceae* et est également connue sous le nom de « cardamome noire ». Les capsules de la grande cardamome sont fusiformes et d'une couleur allant du brun clair au brun foncé en passant par le rose. La capsule entière séchée et/ou déshydratée varie normalement de 6 mm à 10 mm de largeur et contient plusieurs graines noires à l'intérieur ayant un arôme épicié.

Alors que la grande cardamome est principalement cultivée dans la région sub-himalayenne du Népal, de l'Inde et du Bhoutan, située entre 800 et 2 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, d'autres types de cardamome, appelés cardamome verte ou petite cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton) sont principalement cultivés au Guatemala, en Inde, à Sri Lanka, en Indonésie, en Tanzanie, etc.

La grande cardamome est utilisée depuis des siècles par de nombreuses communautés d'Asie du Sud pour sa saveur fumée dans leurs plats traditionnels. Elle est un symbole de richesse et trouve aujourd'hui son marché dans les pays du Golfe, d'Amérique du Nord, d'Europe et d'Australie. Par rapport à la variété verte, la grande cardamome a une odeur et un goût fumés très distincts, et une couleur brunâtre à rosâtre, qui provient d'une ancienne méthode de séchage.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les formes physiques et les constituants chimiques/phytochimiques de la grande cardamome (*Amomum subulatum* Roxb.) diffèrent largement de la petite cardamome ou la cardamome verte (*Elettaria cardamomum* Maton) qui détient une part plus importante dans le commerce international. Actuellement, il n'existe aucune norme Codex pour la grande et la petite cardamome, mais un processus officiel a été lancé pour la préparation et l'adoption d'une nouvelle norme Codex pour la petite cardamome. Afin d'éviter la confusion et la généralisation des normes de qualité pour la petite et la grande cardamome dans le commerce international, il est proposé de formuler une norme Codex distincte pour la grande cardamome. Le champ d'application de ce travail est d'établir une norme Codex pour la grande cardamome sous forme entière, de graines et moulue. L'objectif de cette norme est de prendre en compte les caractéristiques d'identité et de qualité de la grande cardamome et de tout autre facteur afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir un commerce international équitable.

2. Pertinence et actualité

En raison de la tendance croissante de la production, de l'exportation et du commerce international de la grande cardamome, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. Les principaux producteurs de la grande cardamome sont le Bhoutan, l'Inde et le Népal. La grande cardamome continue de figurer en tête de liste des produits d'exportation du Bhoutan et du Népal.

Sur le marché mondial, les petites et les grandes cardamomes, combinées, sont désignées sous le nom de cardamome et les données commerciales sont placées sous le code douanier HS 09.08.31 utilisé pour le commerce international.

Bien qu'il soit difficile d'obtenir des données distinctes sur le commerce mondial de la grande cardamome, sur la base des données officielles récentes des principaux pays exportateurs (Bhoutan, Inde et Népal), les principaux importateurs sont l'Inde, le Bangladesh, le Pakistan, l'Afghanistan, l'Arabie saoudite et d'autres pays du Conseil de coopération du Golfe (CCG), le Royaume-Uni (RU), les États-Unis d'Amérique (US), le Japon, le Canada et l'Australie.

Les tendances récentes montrent qu'en termes de volume et de valeur des exportations de la région d'Asie du Sud, la part de la grande cardamome augmente progressivement. Le prix à l'exportation de la grande cardamome (en capsules) varie entre 10 et 13 USD par kilogramme pour la saison 2023. Actuellement, elle est considérée comme la quatrième épice la plus chère au monde, dépassée en prix au poids uniquement par le safran, la vanille et la cardamome verte. L'économie de cette épice précieuse est importante à différents égards tels que la commercialisation, l'emploi, le revenu des ménages, la mondialisation et l'exportation.

Des spécifications de qualité pour la grande cardamome ont été élaborées et adoptées au niveau international et national. Au niveau international, l'ISO a adopté la norme *ISO 10622:1997*- Grande cardamome (*Amomum*

subulatum Roxb.) sous forme de capsules et de graines - Spécifications et au niveau national, diverses normes pour la grande cardamome ont été adoptées par les pays. Pour le commerce international, l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) et l'Association européenne des épices (ESA) ont également établi des normes communes, qui s'appliquent aux deux types de cardamome.

Compte tenu de ce qui précède, il est nécessaire d'élaborer une norme Codex pour la grande cardamome, ses graines et sa forme moulue, afin de garantir sa qualité et sa sécurité dans le commerce international et de protéger la santé des consommateurs.

3. Principaux aspects à aborder

Les principaux aspects couverts par la norme sont la qualité minimale requise pour garantir la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international. Par conséquent, la norme couvrira :

- i. Définition du produit - Définir le produit comme étant des capsules entières sèches et/ou déshydratées, des graines ou la forme moulue de la grande cardamome et inclure des références au genre et à l'espèce et/ou aux types variétaux, le cas échéant.
- ii. Modes de présentation - Énumérer/décrire les différentes formes de présentation, y compris les tailles de la forme entière, des graines ou de la forme moulue de la grande cardamome.
- iii. Classes/Critères de qualité - Inclure des dispositions relatives à la teneur en humidité, à la teneur en cendres, à la teneur en huiles volatiles, aux matières externes et à la classification des produits défectueux par rapport à l'acceptation du lot en fonction des défauts admis.
- iv. Tolérances de qualité - Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* du Codex.
- v. Dispositions relatives aux contaminants qui font référence à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* du Codex.
- vi. Dispositions en matière d'hygiène qui font référence au *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire*.
- vii. Dispositions relatives aux résidus de pesticides, à l'étiquetage et à l'emballage, en référence aux documents préexistants du Codex.
- viii. Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Critères généraux

Étant donné que la grande cardamome est un produit à prix élevé et qu'elle est de plus en plus reconnue dans le commerce international pour son arôme agréable et savoureux, l'élaboration d'une norme Codex pour la grande cardamome permettra de fournir des produits de haute qualité et sûrs afin de protéger la santé des consommateurs et de contribuer à l'amélioration du commerce équitable.

A) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Les données relatives à la production mondiale de cardamomes ne sont pas disponibles séparément. Toutefois, les données sont disponibles pour le groupe des épices sous le code FAO 0702 - Noix de muscade, macis, cardamome crus. En 2021, la production mondiale de ce groupe d'épices a atteint 192 990 tonnes. L'Inde semble être le plus grand producteur de ce groupe d'épices, avec une production de 50 000 tonnes et une part de production mondiale de 34,0 %, suivie par l'Indonésie (27,7 %), le Guatemala (24,23 %) et le Népal (5,64 %) (tableau 1a). Parmi ces pays, l'Inde et le Népal affichent une croissance constante de la production. La cardamome représente le principal volume de production.

Tableau 1a - Principaux pays producteurs du groupe de la cardamome entière - Année 2021

FAO Code 0702: Épices: Noix de muscade, macis, cardamome, crus						
Rang	Pays	Part de la production du pays (%)	Quantité de production (tonnes)	Croissance de la Qté sur 1 an (%)	Croissance de la Qté sur 3 ans (%)	Croissance de la Qté sur 5 ans (%)
		2021	2021	2020-2021	2018-2021	2016-2021

1	Inde	34,02	50 000	35,14	16,28	31,58
2	Indonésie	22,7	40 800	0,54	-7,48	22,51
3	Guatemala	24,2	35 600	-0,4	0,61	0,35
4	Népal	5,64	8 290	-13,16	21,02	28,27
5	Sri Lanka	3,06	4 500	9,18	24,88	572,36
6	Laos	2,1	3 090	-0,53	0,34	2,47
7	Bhoutan	1,09	1 610	-26,01	4,35	-41,19
8	Tanzanie	0,5	730	-0,79	-2,66	-5,54
9	Grenade	0,48	700	7,47	26,28	34,54
10	Honduras	0,4	580	7,47	13,14	14,73

Source : Production de la cardamome entière et principaux pays producteurs
(tridge.com)

La grande cardamome est exclusivement cultivée au Bhoutan, en Inde et au Népal. Vers 2022, la production totale de la grande cardamome par ces pays fluctuait entre 19 000 et 20 000 tonnes par an au cours des quatre années précédentes. Cela représente près de 10 % de la production mondiale totale de cardamome. Plus de 90 % de la production provient de l'Inde (exclusivement des États du Sikkim, du Bengale occidental, de l'Arunachal Pradesh et du Nagaland) et du Népal (tableau 1b). La cardamome cultivée au Bhoutan et au Népal consiste exclusivement en la grande cardamome et c'est le Népal qui a le rendement le plus élevé, à savoir 550 kg/ha.

Tableau 1b - production mondiale de la grande cardamome (2017-2022)

Année	Production de la grande cardamome (Tonnes)			
	Népal	Inde	Bhoutan	Total
2017-2018	6849	7844	2245	16938
2018-2019	7954	9976	1542	19472
2019-2020	9545	10182	1413	21140
2020-2021	8289	10034	2175	20502
2021-2022	8714	8821	1609	19144

Sources:

1. *Statistiques sur les épices en un coup d'œil 2021- Direction du développement de la noix d'arec et des épices, Ministère de l'agriculture et du bien-être des agriculteurs, Gouvernement de l'Inde, 2021*
2. *Annuaire statistique du Bhoutan publié en 2018, 2019, 2020, 2021 et 2022 par le Bureau national des statistiques du Bhoutan, octobre 2023.*
3. *Informations statistiques sur l'agriculture népalaise : Publications annuelles pour les années fiscales 2021/22, 2020/21 ; 2019/20, 2018/19 et 2017/18 par le Ministère de l'agriculture et du développement de l'élevage Division de la planification et de la coordination de la coopération au développement, Gouvernement du Népal.*

Les données sur le commerce mondial dans les sources publiées au niveau international ne sont facilement accessibles que pour les catégories de produits relevant du code HS à six chiffres. La grande cardamome relève du code HS 090831 avec d'autres types de cardamome (cardamome verte/petite, cardamome de Java, etc.). Le tableau 2a et le tableau 2b donnent une image actualisée de l'évolution des importations et des exportations de tous les types de cardamome en termes de quantité, de valeur, de tendance de croissance annuelle et de part dans le commerce.

Tableau 2a - Exportations entre les pays - cardamome (grande, petite et autres) ni broyée ni moulue

Exportateurs	Valeur des exportations en 2022 (En milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (En milliers d'USD)	Quantité exportée en 2022, Tonnes	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	831 653	15 153	102 509	8 113	6	12	-20	100
Guatemala	411 598	410 188	52 262	7 876	-3	6	-19	49,5
Inde	143 596	87 498	10 605	13 540	30	31	-26	17,3
Émirats Arabes Unis	94 102	-15 736	9 255	10 168	13	15	-17	11,3
Indonésie	69 877	69 624	16 810	4 157	52	24	-9	8,4
Népal	46 609	41 666	6 887	6 768	13	18	-1	5,6
Arabie saoudite	12 855	-145 144	863	14 896	28	25	6	1,5
Pays-Bas	11 121	708	583	19 075	13	6	-34	1,3
Singapour	8 731	-1 080	971	8 992	-7	0	-59	1
Viet Nam	5 102	3 821	418	12 206	124	134	576	0,6
Honduras	3 786	3 785	1 435	2 638	2	9	4	0,5
Royaume-Uni	3 019	-7 568	221	13 661	3	5	-60	0,4
Bhoutan	2 944	2 866	426	6 911	46	54	-61	0,4
Allemagne	2 917	-7 560	168	17 363	1	-3	-27	0,4
Türkiye	2 562	-3 974	162	15 815	143	140	90	0,3

Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques de l'UNCOMTRADE et du CCI, unité: Milliers de dollars US.

Tableau 2b - Importations entre les pays - cardamome (grande, petite et autres) ni broyée ni moulue

Importateurs	Valeur des importations en 2022 (en milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (En milliers d'USD)	Quantité importée en 2022, Tonnes	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les importations mondiales (%)
Monde	816 500	15 153	88 644	9 211	14	17	-19	100
Arabie saoudite	157 999	-145 144	12 366	12 777	20	20	-26	19,4
Émirats Arabes Unis	109 838	-15 736	11 539	9 519	7	11	-21	13,5
Chine	85 638	-85 613	18 217	4 701	1 176	186	-2	10,5
Inde	56 098	87 498	7 732	7 255	8	12	-7	6,9
Bangladesh	55 031	-55 016	6 670	8 251	4	5	-17	6,7
Égypte	32 091	-32 091	2 235	14 358	21	18	-18	3,9
Jordanie	27 744	-26 668	1 932	14 360	4	-2	-8	3,4
Pakistan	23 334	-23 273	2 871	8 127	15	-2	-8	2,9
États-Unis d'Amérique	21 821	-21 297	1 482	14 724	17	15	-27	2,7
Koweït	20 212	-19 849	1 654	12 220	-2	1	-15	2,5
Iraq	17 637	-17 623	1 703	10 356	11	8	6	2,2
Afghanistan	16 796	-16 249	1 630	10 304	47	49	43	2,1
Iran, République islamique d'	16 376	-16 373	1 209	13 545	25	22	34	2
Oman	13 491	-13 358	1 124	12 003	5	6	-30	1,7
Qatar	11 874	-11 874	811	14 641	9	6	3	1,5
Yémen	11 847	-11 847	1 027	11 536	24	23	-21	1,5
République arabe syrienne	11 841	-11 819	1 578	7 504	-3	0	-24	1,5
Royaume-Uni	10 587	-7 568	879	12 044	9	9	-46	1,3
Allemagne	10 477	-7 560	773	13 554	7	3	-49	1,3

Importateurs	Valeur des importations en 2022 (en milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (En milliers d'USD)	Quantité importée en 2022, Tonnes	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les importations mondiales (%)
Pays-Bas	10 413	708	886	11 753	5	3	-44	1,3
Singapour	9 811	-1 080	1 115	8 799	-4	2	-56	1,2
Japon	9 214	-9 214	526	17 517	19	11	-28	1,1
Canada	7 167	-6 522	499	14 363	16	15	-21	0,9
Türkiye	6 536	-3 974	1 559	4 192	56	58	138	0,8
Malaisie	4 951	-4 741	564	8 778	2	6	-18	0,6
Népal	4 943	41 666	430	11 495	56	51	66	0,6
France	4 319	-3 200	222	19 455	24	13	-19	0,5
Israël	3 647	-3 606	254	14 358	7	5	-2	0,4
Bahreïn	3 548	-3 018	252	14 079	11	10	-42	0,4
Australie	3 532	-3 409	271	13 033	9	7	-35	0,4
Soudan	3 032	-3 032	419	7 236	22	33	16	0,4
Somalie	2 825	-2 825	346	8 165	-8	-2	-41	0,3
Finlande	2 822	-2 639	157	17 975	5	2	-34	0,3
Suède	2 527	-2 195	143	17 671	4	0	-47	0,3
Liban	2 061	-1 927	193	10 679	-2	-1	-46	0,3
Guatemala	1 410	410 188	1 238	1 139	10	10	-17	0,2
Bhoutan	112	2 832	9	12 444	159	73	-6	0

Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques de l'UNCOMTRADE et du CCI, unité : Milliers de dollars US

Étant donné que les données commerciales relatives à la grande cardamome sont disponibles au niveau national avec le code HS à 8 chiffres (code HS 09083110), des données officielles récentes sur les exportations et les importations annuelles du Bhoutan, de l'Inde et du Népal ont été utilisées pour obtenir une structure indicative du commerce international de la grande cardamome.

Le tableau 3a fournit des données quantitatives sur les exportations de la grande cardamome entre 2018 et 2023, en provenance du Bhoutan, de l'Inde et du Népal. La tendance récente montre que le volume total des exportations a augmenté et a fluctué entre 10 000 et 14 000 tonnes au cours des trois dernières années. Cela représente environ 12 % du commerce mondial du total des cardamomes.

Étant donné que la grande cardamome représente près de 10 % du volume de production et 12 % du volume d'exportation de tous les types de cardamome et que le taux de croissance des exportations est positif (tableau 3a), la demande mondiale de grande cardamome devrait augmenter à l'avenir, principalement en raison de

l'augmentation de ses applications culinaires et des aliments fonctionnels dans plus de 30 pays. Cette demande peut conduire à une augmentation progressive du volume et de la valeur des exportations de la grande cardamome et, par conséquent, le potentiel du marché international pour la grande cardamome est substantiel. En raison de l'importance de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et du contrôle de la qualité des spécifications de la cardamome, il est nécessaire d'élaborer une norme harmonisée au niveau international pour la grande cardamome.

Tableau 3a - Commerce d'exportation de la grande cardamome (ni broyée ni moulue) du Népal, de l'Inde et du Bhoutan (code HS 09083110)

Année	Quantité des exportations (tonnes)				Taux de croissance annuel de la quantité des exportations (%)
	Népal	Inde	Bhoutan	Total	
2018-19	3298	724	1698	5721	-
2019-20	3170	1049	2451	6670	16,6
2020-21	8843	1220	1971	12033	89,4
2021-22	5367	1982	3430	10779	-10,4
2022-23	9991	1884	2145	14020	30,1

Sources :

1. *Statistiques du commerce extérieur du Népal, Publications annuelles, Département des douanes, Gouvernement du Népal ; Site Web : <https://customs.gov.np/>*
2. *Banque de données sur les exportations et les importations, Direction générale du commerce extérieur/Gouvernement de l'Inde, Site Web : <https://tradedat.commerce.gov.in/eibd/default.asp> ;*
3. *Statistiques commerciales du Bhoutan, Publications annuelles, Département des revenus et des douanes/Gouvernement royal du Bhoutan ; Site Web : <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>*

Les exportations de la grande cardamome de l'Inde, du Népal et du Bhoutan par pays sont également calculées et présentées dans le tableau 3b. Étant l'un des principaux produits d'exportation du Népal et du Bhoutan, la grande cardamome joue un rôle important dans la création de revenus et d'emplois dans ces pays. La consommation intérieure de la grande cardamome est élevée à des fins culinaires en Inde. Ainsi, en plus d'être un important producteur de la grande cardamome, l'Inde est également considérée comme le plus grand importateur de la grande cardamome. Les autres pays importateurs sont le Bangladesh, les Émirats arabes unis, le Pakistan, l'Arabie saoudite, l'Afghanistan, l'Iran, le Koweït, le Qatar, l'Iraq, les États-Unis d'Amérique, le Royaume-Uni, le Canada, l'Australie et le Japon.

Tableau 3b - Exportations de la grande cardamome de l'Inde, du Népal et du Bhoutan par pays (pendant trois années entre 2020 et 2023)

Importateurs	Exportation de la grande cardamome (Code HS: 09083110), Quantité (tonnes)								
	Depuis l'Inde			Depuis le Népal			Depuis le Bhoutan		
	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23
Total	1220	1981,8	1883,5	8842,7	5367,4	9990,8	1970,6	3430	2145
Afghanistan	262,7	488,5	171,5						
Australie	11,09	18,03	16,71						
Bangladesh							1240	1335	1270
Canada	26,56	38,79	29,03						
Chine	0,14	15							
Inde				8596,7	5297,4	9946,2	730	2095	875
Iran	157	10,5	33						
Iraq			24,77						
Israël	5,75	8							
Italie	0,88	13,45							
Japon	7,6	31,9	38,4						
Koweït	13,47	21,7	13						
Malaisie	19,4	10,1	6,1						
Népal	7,5	11,2							
Pays-Bas	0,78	17,3	6,5						
Oman, Qatar,	12,3	18,2	27,86						
Pakistan		39	305	246	70	43,75			
Arabie saoudite		39,7	157,2						
Singapour	21,43	3	3						
EAU	479,1	997,3	866,7						
RU	88,22	92,4	56,6						
États-Unis d'Amérique	58	58,5	77						
Autres	48,08	49,23	51,13			0,84			

Sources :

1. *Statistiques du commerce extérieur du Népal, Publications annuelles, Département des douanes, Gouvernement du Népal; Site Web: <https://customs.gov.np/>.*

2. *Banque de données sur les exportations et les importations, Direction générale du commerce extérieur/Gouvernement de l'Inde, Site Web: <https://tradestat.commerce.gov.in/eibd/default.asp>.*

3. *Statistiques commerciales du Bhoutan, Publications annuelles, Département des revenus et des douanes/Gouvernement royal du Bhoutan; Site Web: <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>.*

B) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

Le commerce de la grande cardamome apporte une contribution importante à l'économie des pays exportateurs et importateurs.

Étant donné que l'importation, l'exportation et la réexportation de la grande cardamome ont lieu entre de nombreux pays, l'établissement de critères internationaux basés sur une norme du Codex devient nécessaire pour le commerce international et le soutien des consommateurs.

La grande cardamome est commercialisée en fonction de sa pureté, de ses spécifications de qualité et de ses formes.

1. Il existe de nombreuses normes internationales et nationales pour la grande cardamome.
 - i. *ISO 10622:1997 Grande cardamome (Amomum subulatum Roxb.) sous forme de capsules et de graines — Spécifications.*
 - ii. IS 13446:2009 - Grande cardamome (capsules et graines) Spécifications (Norme indienne)
 - iii. NS 35- Grande cardamome, publiée en 2040 BS (Norme népalaise)
 - iv. BTS 370:2022, Grande cardamome Spécifications (Norme bhoutanaise)
 - v. Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices Rév 5, 2018
 - vi. Spécifications de propreté pour les épices, les graines et les herbes, Guide de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) - Mise à jour 2017

Deux des trois pays producteurs, le Népal et l'Inde, disposent également, en vertu de leur législation alimentaire, de normes obligatoires pour la grande cardamome sous forme entière, de graines et de poudre :

- i. Règles alimentaires, 2027 (1970) : Normes de produits alimentaires 04.01, 0402 et 04.03 pour les capsules, les graines et la poudre de la grande cardamome (Népal)
- ii. Règlement de 2011 sur la sécurité et les normes alimentaires (normes relatives aux produits alimentaires et aux additifs alimentaires) : Normes de produits alimentaires 2.9.2.4;2,9.2.5 et 2.9.2.6 pour la grande cardamome (Badi-Elaichi) en capsule, en graines et en poudre, respectivement (Inde)

La norme proposée réduirait les éventuels obstacles au commerce et fournirait un cadre global définissant les exigences minimales internationalement acceptables pour la grande cardamome.

Ces nouveaux travaux fourniront une recommandation que les pays pourraient utiliser pour développer/réviser leurs propres normes de qualité et de classement pour la grande cardamome et, lorsqu'ils seront appliqués au niveau international, ils pourront contribuer à fournir une approche harmonisée.

L'absence de normes harmonisées et internationalement acceptées pour la grande cardamome entraînera des pratiques abusives dans le commerce. Pour faciliter le commerce équitable, il est essentiel de disposer d'une norme Codex acceptée au niveau international.

Par conséquent, compte tenu de l'importance de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et du contrôle de la qualité des spécifications de la grande cardamome, il est nécessaire d'élaborer une norme Codex harmonisée au niveau international afin de faciliter le commerce international de ce produit et d'aider les pays à adopter la norme pour la grande cardamome dans leurs législations nationales.

C) Potentiel du marché international ou régional

La quantité exportée de tous les types de cardamome en 2022 est de 102 509 tonnes, pour une valeur de 831,6 millions USD (Tableau 2a). Le taux de croissance annuel moyen des quantités exportées pour tous les types de cardamome entre 2018 et 2021 est de 8 %. En 2022, le taux de croissance annuel en termes de quantité exportée est de 27 % (tableau 4a). Cette tendance des exportations mondiales et des taux de croissance montre qu'il existe un potentiel de marché accru pour tous les types de cardamome, à l'échelle régionale et mondiale.

Tableau 4a - Structure des exportations et du commerce international de la cardamome (grande, petite et autres)

Données sur les exportations mondiales exprimées en taux de croissance de la quantité exportée (%)			
Année	Quantité des exportations (Tonnes)	Valeur_T (Milliers de dollars US)	Taux de croissance en quantité exportée (%)
2018	65 094	665 135	-
2019	62 303	943 001	-4
2020	89 126	1 457 393	+43
2021	80 569	1 050 948	-10
2022	102 509	831 650	+27

Sources: Calculs du CCI basés sur les statistiques de l'UN COMTRADE et du CCI.

D) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de la grande cardamome de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, l'emballage, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Compte tenu des informations techniques disponibles et d'un certain degré d'harmonisation qui a déjà été atteint au niveau national et international sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme mentionné au point b), il est donc opportun d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la grande cardamome.

E) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'existe aucune norme générale de produit couvrant la grande cardamome dans le cadre du Codex. L'élaboration d'une norme de produit pour la petite cardamome est en cours et se trouve actuellement à l'étape 6/7 du Codex. La norme proposée pour la grande cardamome renforcera la protection des consommateurs et facilitera son commerce en établissant une norme de qualité internationalement agréée. Il est donc nécessaire d'accorder une attention particulière à la protection des consommateurs contre l'adultération, car la grande cardamome est l'un des produits les plus chers, avec un marché international émergent.

F) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, y compris qu'ils soient bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique pour la grande cardamome couvrira toutes les formes de grande cardamome commercialisées dans le monde entier. Les différentes formes de la grande cardamome, telles que les capsules entières, les graines, la poudre, etc. seront examinées individuellement dans le cadre de cette norme.

G) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par les organes internationaux intergouvernementaux compétents

La norme internationale existante qui peut être prise en considération lors de l'élaboration d'une norme Codex pour la grande cardamome est la norme *ISO 10622:199 Grande cardamome (Amomum subulatum Roxb.)* sous forme de capsules et de graines - Spécifications.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la grande cardamome est conforme aux objectifs stratégiques du Codex, à savoir : identifier et hiérarchiser les besoins et les questions émergentes de ses membres ; élaborer en temps opportun des normes Codex pertinentes ; sensibiliser aux normes Codex ; promouvoir de manière proactive l'utilisation des normes Codex par les membres du Codex et accroître l'utilisation des normes Codex pour le commerce des denrées alimentaires. Cette norme est importante pour garantir la qualité, ainsi que pour offrir de nouvelles opportunités pour la production de ces produits sains et bénéfiques et promouvoir le marché international.

Cette proposition est donc conforme au plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius pour 2020-2025, adopté par la 42^e session de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier aux objectifs stratégiques 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 et 3.2.

Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes de produits du Codex fondées sur l'analyse scientifique rigoureuse des données collectées, comme le prévoit le but stratégique 2 : Élaborer des normes fondées sur les principes scientifiques et les principes d'analyse des risques du Codex.

Cette norme du Codex facilitera le commerce équitable de la grande cardamome, afin de garantir la qualité, les paramètres de pureté et la sécurité alimentaire. La pureté de la grande cardamome permet de fournir des critères appropriés pour le contrôle de la qualité de ces produits. L'élaboration de cette norme peut donc contribuer à éviter les risques tels que l'absence d'une bonne production hygiénique, le non-respect du classement et l'ajout de couleurs artificielles. En outre, la norme proposée peut servir de référence pour résoudre les problèmes de sécurité alimentaire tels que la contamination microbienne, les métaux lourds, les contaminants, les résidus de pesticides et les additifs alimentaires.

6. Informations sur le lien entre la présente proposition et d'autres documents Codex existants

Cette norme est proposée en tant que nouvelle norme mondiale et n'a aucun lien avec les autres textes Codex existants sur ce point, si ce n'est qu'elle fera référence aux normes pertinentes et aux textes connexes élaborés par des comités chargés de questions générales, comme suit :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21 – 2013).*
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire.* Code d'usages Codex Alimentarius, (CXC 1-1969). FAO et OMS. 2023 Commission du Codex Alimentarius. Rome. Révisé et renommé en 2022.
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CODEX STAN 193-1995)*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes culinaires séchées (CAC/RCP 42-1995) Révisé 2014*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité (CXC 75-2015)*
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments (CXS 346-2021)*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999)*
- *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*

7. Identification des exigences en matière d'avis scientifiques d'experts et la disponibilité de tels avis

Aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme.

8. Identification de tout besoin d'apport technique pour la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié

Les apports techniques de la part des organismes externes tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) et de l'Association européenne des épices (ESA) peuvent être sollicités lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

Il est prévu que l'élaboration de cette norme sera menée sur trois sessions du CCSC ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA CANNELLE SÉCHÉE (pour approbation)

Introduction :

La cannelle séchée est le nom commun de la plante vivace *Cinnamomum* sp qui appartient à la famille des Lauraceae. Environ 250 à 350 espèces de cannelle ont été identifiées et sont réparties à travers l'Amérique du Nord, l'Amérique centrale, l'Amérique du Sud, l'Asie du Sud-Est et l'Australie. Parmi ces espèces, quatre sont considérées comme les plus importantes et sont couramment utilisées pour l'obtention de l'épice: *Cinnamomum zeylanicum* Blume (également connu sous le nom de *C verum*), originaire de Sri Lanka; *Cinnamomum cassia* Siebold (ou *C aromaticum*), originaire de Chine; *Cinnamomum burmannii* (Nees & T. Nees) Blume, originaire d'Indonésie et *Cinnamomum loureirii* Nees, originaire du Viet Nam. La cannelle séchée est commercialisée sous deux espèces principales: La cannelle de Ceylan (appelée « vraie cannelle ») et la cannelle de Cassia (appelée « fausse cannelle »). En raison de sa valeur marchande élevée, de sa saveur douce et sucrée et de sa teneur élevée en composés phénoliques et aromatiques, la « vraie cannelle » est plus difficile à obtenir que la « fausse cannelle », qui a un goût plus astringent et contient une plus forte concentration de coumarine dans sa composition. La coumarine est un composé naturel que l'on trouve dans des plantes telles que la cannelle. Une faible exposition à la coumarine provenant de sources naturelles est attendue et ne devrait pas représenter un risque pour la santé, mais certaines agences sanitaires ont jugé important d'examiner les niveaux de coumarine. La cannelle séchée est l'une des épices les plus importantes, non seulement pour la cuisine, mais aussi dans les médecines traditionnelles et modernes. Cette épice est récoltée à partir des écorces de l'intérieur du cannelier. La cannelle est constituée d'une variété de composés résineux, dont le cinnamaldéhyde, le cinnamate, l'acide cinnamique, ainsi que de nombreuses huiles essentielles principalement utilisées dans l'industrie des arômes et des essences en raison de sa fragrance, qui peut être incorporée dans différentes variétés de produits alimentaires, de parfums et de produits médicaux. En outre, en raison de ses propriétés bénéfiques, notamment la réduction du taux de glucose et l'activité antimicrobienne, la cannelle est de plus en plus recherchée pour le développement de produits innovants.

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de ces travaux est d'établir une norme pour le groupe des écorces séchées pour la cannelle séchée dans les modes de présentation entier, en morceaux/coupé/fissuré/cassé et moulu/en poudre, proposée pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. La norme sera élaborée au sein du groupe SCH « Écorce séchée » et couvrira les espèces du genre cannelle présentant un intérêt commercial. L'objectif est d'élaborer une norme Codex basée sur des caractéristiques mesurables, en particulier des critères de qualité, et tout autre facteur permettant de rédiger un document international visant à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international.

2. Pertinence et actualité

La cannelle est l'une des épices les plus importantes utilisées quotidiennement par les gens dans le monde entier. La cannelle est largement cultivée en Chine, en Indonésie, au Viet Nam, à Sri Lanka et dans les régions côtières de l'Inde. La quantité exportée en 2022 a atteint 1,98 MT. Le marché de la cannelle devrait connaître une croissance de 7 % au cours de la période 2023-2028 grâce au développement de produits innovants utilisant la cannelle comme ingrédient en raison de ses propriétés bénéfiques pour la santé. L'élaboration d'une norme internationale contribuera à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce équitable. En raison de sa qualité et de sa valeur élevée, la vraie cannelle est susceptible de faire l'objet de fraudes et la fausse cannelle est souvent utilisée en tant que substitut et/ou adjuvant, à la fois sous forme de poudre et d'huile essentielle. L'établissement d'exigences minimales au moyen d'une norme peut favoriser la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.

3. Principaux aspects à aborder

Les principaux aspects couverts par l'avant-projet de norme sont les caractéristiques chimiques (goût/arôme) et physiques (sécurité et qualité) de la cannelle séchée. Les points suivants seront abordés :

- Définition du produit: Définir le produit en tant que cannelle séchée, y compris les noms commun, commercial et scientifique des principales espèces commerciales
- Mode de présentation: Énumérer ou décrire les différents modes de présentation de la cannelle séchée (entier, en morceaux/coupé/fissuré/cassé et moulu/en poudre)

- Critères de qualité: établir les exigences minimales pour la cannelle séchée en ce qui concerne les caractéristiques chimiques et physiques (annexes)
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit, conformément à la norme CODEX relative à l'étiquetage des aliments préemballés
- Dispositions relatives aux contaminants qui renvoient à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, aux pesticides et à la norme générale pour les additifs alimentaires, avec une référence aux documents préexistants du Codex
- Les dispositions en matière d'hygiène qui font référence au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

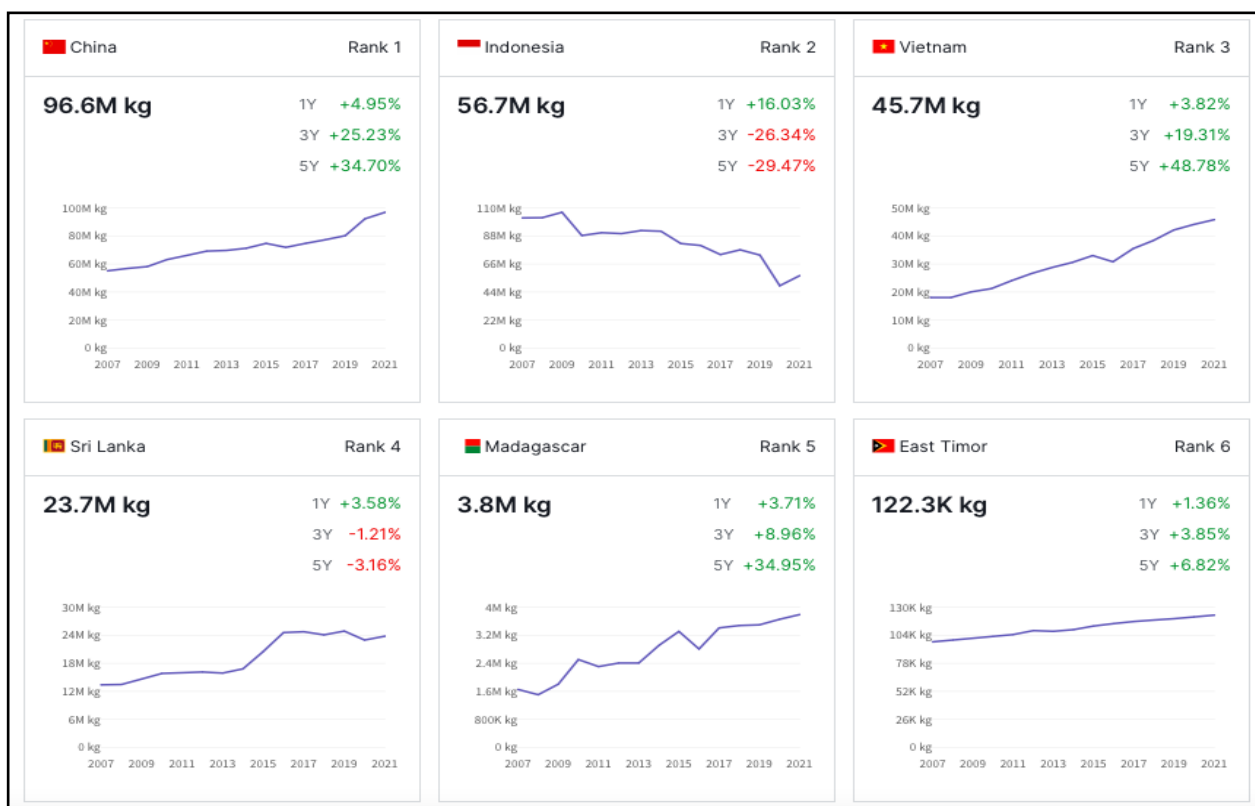
4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Critères généraux:

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire et de la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

(a) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Tableau 1: Volume de production par pays (HS 0906 Cannelle et fleurs de cannellier, brutes)



Source: Tridge com

Tableau 2 - Liste des 20 premiers importateurs de cannelle

Produit: 0906 Cannelle et fleurs de cannellier

Unité : milliers de USD						
						123456789
HS 4	Importateurs	Valeur importée en 2018	Valeur importée en 2019	Valeur importée en 2020	Valeur importée en 2021	Valeur importée en 2022
	Monde	694 906	719 869	855 316	926 672	990 121
	États-Unis d'Amérique	124 480	129 684	154 116	185 087	204 668
	Inde	72 328	85 948	108 486	109 256	112 949
	Mexique	99 995	76 467	72 386	85 923	101 686
	Viet Nam	17 479	16 124	29 599	57 515	53 234
	Bangladesh	24 237	37 743	33 883	34 124	35 644
	Allemagne	20 414	22 169	21 957	27 767	27 580
	Pays-Bas (Royaume des)	26 351	18 105	24 098	28 006	25 496
	Pérou	22 344	16 100	27 112	17 463	24 639
	Canada	13 062	13 032	14 568	18 507	21 990
	Émirats arabes unis	9 242	13 543	16 208	14 566	20 233
	Arabie saoudite	9 815	11 373	16 756	14 180	18 340
	Royaume-Uni	14 742	13 645	16 419	16 101	17 326
	Pakistan	7 511	11 143	10 557	9 776	13 130
	Iran (République islamique d')	7 420	8 918	12 872	12 361	12 897
	Japon	9 539	10 296	10 059	10 654	12 052
	Colombie	10 996	8 711	10 534	12 047	10 830
	Espagne	12 055	11 357	12 605	13 017	10 704
	Guatemala	6 427	12 374	8 617	6 624	10 624
	Brésil	10 190	8 730	12 475	10 926	10 499
	Pologne	6 146	6 052	6 923	7 431	10 169

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Tableau 3 - Liste des 20 premiers exportateurs de cannelle
Produit: 0906 Cannelle et fleurs de cannellier

Unité: milliers de USD						
						123456789
HS 4	Exportateurs	Valeur exportée en 2018	Valeur exportée en 2019	Valeur exportée en 2020	Valeur exportée en 2021	Valeur exportée en 2022
	Monde	728 415	753 026	1 033 134	1 102 201	990 121
	Chine	135 531	162 082	292 898	275 620	274 380
	Viet Nam	134 063	172 450	238 092	266 206	259 940
	Sri Lanka		175 976	216 351	247 368	217 295
	Indonésie	141 445	133 734	151 295	160 688	131 449
	Pays-Bas (Royaume des)	21 475	20 743	22 110	29 964	22 671
	États-Unis d'Amérique	12 817	12 281	14 835	17 534	19 940
	Émirats arabes unis	7 822	10 279	14 833	12 243	19 898
	Allemagne	11 349	11 152	15 553	15 194	14 614
	Inde	6 244	7 084	9 678	11 235	10 839
	France	8 696	7 383	8 140	7 072	6 180
	Pologne	3 643	3 092	4 141	4 220	5 211
	Autriche	3 484	3 741	4 305	4 629	4 678
	Madagascar	7 347	4 983	4 334	5 377	4 422
	Espagne	2 790	2 530	3 678	4 849	4 055
	Royaume-Uni	2 754	2 841	3 978	4 537	2 989
	Türkiye	265	733	1 552	2 441	2 961
	Tchéquie	802	1 024	1 951	2 107	2 654
	Canada	727	602	956	1 468	2 538
	Estonie	1 461	1 701	1 864	1 855	2 121
	Népal	1 021	989	1 618	2 045	1 950

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

(b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

Le commerce de la cannelle est l'un des réseaux commerciaux les plus anciens et les plus mondiaux. Les principaux producteurs sont la Chine, l'Indonésie et le Viet Nam et les principaux exportateurs de cannelle

sont la Chine, le Viet Nam, Sri Lanka et l'Indonésie. Les principaux pays importateurs de cannelle sont les États-Unis d'Amérique, l'Inde, le Mexique, le Vietnam et le Bangladesh. Avec la mondialisation croissante et l'augmentation des volumes de cannelle commercialisés au niveau international, l'établissement de critères internationaux fondés sur les normes scientifiques du Codex est important pour garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et la protection de la santé des consommateurs, compte tenu du fait que les normes du Codex jouent un rôle fondamental dans la facilitation du commerce. L'objectif et les besoins des membres du Codex évoluent également, par exemple lorsqu'ils prennent en compte les objectifs de développement durable (ODD) volontaires des Nations Unies, et le Codex devra être proactif et flexible et répondre en temps opportun aux opportunités et aux défis qui en découlent. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international de la cannelle, il est essentiel d'incorporer les différentes normes existantes dans une seule norme complète améliorée, qui soit acceptable à tous à l'échelle internationale.

(c) Potentiel du marché international ou régional

La quantité de cannelle exportée dans le monde était d'environ 198 000 tonnes en 2022, avec une croissance annuelle en quantité entre 2018 et 2022 de 8 % et une croissance annuelle en valeur de 13 %, atteignant plus de 1 milliard USD en 2022 (Source : TradeMap).

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme de groupe pour l'écorce séchée aborde les aspects liés aux caractéristiques de la composition de la cannelle séchée, aux caractéristiques de qualité, à la transformation, à l'emballage, etc., dans le but d'établir des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Compte tenu des informations techniques disponibles, de l'expérience des réglementations nationales et d'un certain degré d'harmonisation déjà atteint au niveau international sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, il est donc opportun d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la cannelle sèche établissant les caractéristiques physiques et chimiques du produit.

(e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'y a pas de norme générale couvrant la cannelle. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce en établissant une norme de qualité internationalement agréée et reconnue.

(f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, y compris qu'ils soient bruts, semi-transformés ou transformés

La norme proposée couvrira la cannelle séchée dans ses différents modes de présentation (entier, en morceaux/coupé/fissuré/cassé et moulu/en poudre) dans le groupe CSH des écorces séchées.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations dans ce domaine

Les caractéristiques de qualité et de sécurité sont basées sur les pratiques commerciales existantes de l'industrie et sur les exigences réglementaires des normes et réglementations nationales et internationales existantes, notamment les suivantes:

- Spécifications de propreté de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) pour les épices, les graines et les herbes
- Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices (ESA)
- Norme ISO pour la *Cinnamomum zeylanicum* Blume, entière ou moulue (en poudre) - Spécifications (ISO 6539:2014)
- Norme ISO pour la *Cinnamomum aromaticum* (Nees) syn *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum burmanii* (C G Nees) Blume et *Cinnamomum loureirii* Nees - Spécifications (ISO 6538:1997)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la cannelle séchée est conforme aux objectifs stratégiques, notamment la promotion de l'utilisation de données représentatives au niveau mondial pour élaborer la norme, la sensibilisation et l'utilisation accrue des normes Codex dans l'élaboration des réglementations nationales et par le commerce des denrées alimentaires. Cette proposition est conforme au Plan stratégique du Codex 2020-2025, en particulier au but stratégique 2 - objectif 2 2 et au but stratégique 3 - objectifs 3 1 et 3 2. La proposition vise à établir des exigences minimales de qualité acceptées au niveau international pour la cannelle séchée destinée à la consommation humaine, sur la base de données représentatives au niveau mondial.

6. Informations sur le lien entre la présente proposition et d'autres documents Codex existants

La présente proposition est une nouvelle norme Codex et n'est liée à aucun document Codex préexistant ou ne se base pas sur un document Codex préexistant spécifique. Cette norme comprendra des références aux textes du Codex préexistants pertinents élaborés par des comités thématiques généraux, comme suit :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1- 1969)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR)
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes culinaires séchées* (CAC/RCP 42-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015)
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017)
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments* (CXS 346-2021)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)

7. Identification des exigences en matière d'avis scientifiques d'experts et la disponibilité de tels avis

Aucun besoin d'avis scientifique n'est prévu à ce stade, en raison du haut niveau de participation des experts en épices et culinaires des secteurs public et privé dans les organisations nationales et d'observateurs représentées au CCSC. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme.

8. Identification de tout besoin d'apport technique pour la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié

L'apport technique de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) et de l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

Il est prévu que l'élaboration de cette norme sera menée sur trois sessions du CCSC ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.